



话鲜

话家常，品新鲜

Sungiven Foods Fresh Flyer



刷屏年代，勿忘纸质阅读；元始本初，再现食物素颜 厦门元初食品股份有限公司主办 2019年1月18日 总第11期

扫我，美味看得见

生态粮仓 大稻治碱

筋道好吃的红海滩海水稻大米，元初食品全球首发

和许多人一样，第一次听到“海水稻”，是在总书记2018新年贺词中。海水稻，它长什么样？能吃吗？好吃吗？会很贵吗？……为了解开这些谜团，我们找到了中国水稻育种的“国家队”——中国农业科学院深圳农业基因组研究所。经验丰富的元初商品团队与专业资深的水稻专家们展开了长时间的开发、打样试吃和科学检测后，终于在2019新年伊始，献上了这款全球首发的“元初红海滩海水稻大米”。而你，将成为第一个吃到的人！

海水稻，海里长出来的？



“海水稻”是生长在海边滩涂等地区盐碱地的特殊水稻，是不惧海水短期内浸泡、可以用稀释过的海水灌溉的特殊水稻。因此，严格来说，“海水稻”应该称为“盐碱稻”。

说到海水稻，不得不提到“海水稻之父”陈日胜。1986年11月，当时毕业于湛江农业专科学校林果专业的陈日胜和老师罗列教授一起，到遂溪虎头坡的海滩普查红树林资源。芦苇荡中，陈日胜看到一株高约1.6米、似芦苇却结穗的植物。罗教授上前察看后，断定这是生长在盐碱地里的野生水稻，很可能是一个新物种——这株水稻出现同时开花、结实、抽穗的奇观，谷粒带着长长的芒刺。陈日胜细心取下那株野生水稻，收获13穗，收种子522粒。

此后的31年中，他通过繁育选择优良株系，在遂溪海滩地进行种子提纯和繁殖。海水稻一年一季，试验周期长，陈日胜单是普选稻种就做了好几年：1987年种植400株，选择优良单株51株；1988年种植51个株系，入选15个株系……如此选种到1991年，才定型品系为“海稻86”。此后又经过了5代的繁衍，才有了今天元初红海滩海水稻大米的“海稻3号”稻种。至今，海水稻在国内部分省份盐碱地试种，31年间培育了适合南北气候、不同盐碱地种植的12个海水稻新品系。从1986年的522粒种子，到2017年部分试验田亩产达到700斤。31年，陈日胜从满头黑发到两鬓染霜，一撮撮白发像盐

碱地里呈青白色的海水稻。

海水稻，种在哪？

水鸟翩跹，芦苇荡漾，这里是元初红海滩海水稻大米的种植基地、风光旖旎的鹤乡——盘锦市。盘锦市地处辽宁省中南部，位于辽河三角洲中心地带，是辽河入海口城市。因地处北温带、位于暖温带大陆性半湿润季风气候区，盘锦市拥有寒暑悬殊，雨热同季，日照充足的气候特征，为水稻的生长提供了适宜的光热条件和水源。与元初家的其他大米一样，这款红海滩海水稻也是一年仅种植一季，生长周期长达155天以上，有足够的时间吸取日月精华和土壤中的营养物质。

海水稻，能吃吗？

有人问：海水稻为什么可以在海边滩涂和盐碱地生长？是不是用了转基因技术？中国农业科学院深圳农业基因组研究所海稻项目组组长杨记礅教授告诉我们：海水稻是在现有自然存活的高耐盐碱性野生稻的基础上，利用遗传工程技术，选育出可供产业化推广的特殊水稻。这款元初红海滩海水稻大米系纯正的“海稻3号”原种，基因

检测纯度高，达99.1%以上，绝不是转基因的。

这种经过30多年层层筛选的特殊稻种，具备抗虫、抗病、抗逆性等天然品质。加之盐碱地的特殊条件，海水稻很少会遭遇病虫害，因此采用了有机模式栽培，无需过多人为干预，在种植过程中基本不需要喷洒农药，让稻子自然生长。可以说，海水稻何止能吃，还特别安全！

海水稻，好吃吗？

元初红海滩海水稻大米盘锦基地位于风光旖旎的红海滩边，历经潮起潮落，碱与盐的渗透，形成了滩涂独有的土壤。海浪带来大量的泥沙，使得沿海滩涂的土壤富含大量有机质。加上种植基地处于弱碱环境，弱碱性的土壤环境使得多种重金属元素转化为难溶态，使其在土壤溶液中的含量降低，能有效减少基地中的稻米对各种重金属元素的吸收。

检测报告显示，元初红海滩海水稻大米维生素B1、烟酸、锌3种营养元素高于同类大米45%以上，磷、钾高于同类大米15%以上。钾离子是细胞代谢的重要元素，而烟酸则是人体必须的，而又无法合成、必须从食物中摄取的



营养元素。营养看不见摸不着，而《大米国家标准》的评级则是一个最直观的表达。元初红海滩海水稻大米达到了最高的国家一级优质大米标准，这意味着：碎米量低于2.5%（其中小碎米低于0.1%）、直链淀粉含量14%—20%、含水量不高于15.5%等很多技术指标，以及口感品尝评分值在90分以上。

参加试吃的米饭爱好者们一致表示：虽然闻起来不如元初五常稻花香那么香，但米粒非常饱满、Q弹，口口筋道，越嚼越香。由于有着天然弱碱性，煮粥也格外粘稠好喝！

海水稻，吃的不仅是大米！

作为被总书记点赞过的大米，海水稻的价值绝不仅是好吃而已。过去人类改造盐碱地，往往采用大水洗地的办法，但水退之后，随着水汽蒸发，盐分又会回到土壤表层。而水稻生长周期中都离不开水，对土地的改良是持续的。这样，种了几年水稻之后，盐碱地可能转化为耕地，其他作物也能种植。这一点已经得到了试验证实，陈日胜在湛江多年种植“海水稻”的盐碱地，已经可以种植花生和普通水稻了。而根据媒体报道，江苏有一块滩涂地，经过多年“海水稻”种植，土地盐分下降到了0.3%以下，可以生长普通作物了。

总书记曾说过：“中国人要把饭碗端在自己手里，而且要装自己的粮食。”我国有超过15亿亩的盐碱地，海水稻研发成功后，如果可以推广2亿亩，按亩产200至300公斤计算，可增产粮食500亿公斤，多养活约两亿人。沧海变桑田不再是梦想，元初海水稻已走出了第一步！



新品上市

敢用“老虎”命名的虾,不一般!

马来西亚原装进口 活虾急冻锁鲜



细嫩鲜甜的口感却不是明虾可替代。为了能有一款质优价实的黑虎虾可供选择,我们采用全球采购的方式,将价格做到最低。

这款黑虎虾是马来西亚原装进口,为了锁住它的鲜味,我们采用活虾急冻工艺,虾一上岸就装盒塞进冷冻机器急冻锁鲜,所以,可能你会发现我们的黑虎虾打开包装时,不是整齐排放的,就是因为它在装盒前都保持着鲜活状态。

【话鲜要点】

- 1、马来西亚原装进口
- 2、活虾急冻锁鲜

元和冻黑虎虾

价格:
99元/盒(800g)
238元/盒(2kg)

这款元和冻黑虎虾生长在马来西亚高盐度海水内,采用纯天然的方式养殖,因为水域干净,盐度高,使得它白灼后色泽鲜红,口感鲜甜。黑虎虾是斑节虾的一种,因它斑纹似虎,体型硕大而被称之为“黑虎虾”。我们都知道,新鲜的斑节虾价格高昂让人难以下手,更何况过年,水产市场哄抬价格,但它

东北小甜心 颗颗甜润到心里

丹东99草莓 够甜够味不迷你

99草莓的甜度来自于得天独厚的地理环境。作为“中国草莓第一县”——辽宁丹东东港,地处辽宁半岛,北纬40度的地理位置,这里被誉为世界许多农产品及作物生长的黄金带。草莓进入花期后,在每个大棚里放上一个蜂箱。只要温度到达15℃左右,蜜蜂可根据大棚内的温度、湿度,在最佳授粉时期生态授粉,无人工干预。使用蜜蜂授粉,不但授粉均匀,提高草莓产量,而且使得生长出来的草莓果型更好,风味更优。

每一株草莓苗都精心呵护,住暖棚温室,专业技术人员看管,长达5个月的生长周期。正是有这些先进的种植技术与田间管理,才有了丹东草莓的香甜味美。种植方法采用秸秆发酵做底肥,标准化梳果,施有机肥等措施,不使用化肥农药激素,绿色健康。保证了每一颗草莓的上乘口感,安全品质。正是这样,丹东99草莓才得以“红”到大江南北。

【话鲜要点】

- 1、产自辽宁丹东东港市,得天独厚的

地理气候环境更有利于草莓的甜度积累;

- 2、99草莓是1999年由日本引进品种的红颜草莓改良而来,口感好,光泽亮丽,草莓香浓郁,甜度高;

- 3、精选A级果,果型正,尾部圆润,呈漂亮的锥形,光泽好,入口香甜;
- 4、通过元初内控392项农残检测,蜜蜂授粉,物理杀虫,施有机肥,每一株草莓苗都精心呵护,长达5个月的生长周期。

元初蔬果-丹东99草莓

价格:39.9元/盒(400g)
79元/盒(800g)



Sunfreesia元喜荟色拉子红葡萄酒来自法国朗格多克-鲁西荣产区

酥服 过大年

甜而不腻
酥脆化渣



- 元童花生酥系列
- 非物质文化遗产 川酥工艺
- 原味/玫瑰/黑芝麻/南瓜仁
- 多种口味可选
- 新款抽屉式盒装,分享更方便



新年新期盼:有酒,有人生

专属猪年的祝福 辞旧迎新好彩头

看过《云中漫步》电影的人应该知道,葡萄酒与人之间,原本更近似“庄周梦蝶”。当你将生命体验和阳光、土地、一年一季的收成、雨水有所联系在一起时候,你已经获得了足够的乐趣。元喜荟色拉子珍藏红葡萄酒诞生之际,大伙在酒庄已经品了两天的葡萄酒,味蕾疲惫,而它就像孤寂夜空中突然绽放的璀璨烟花,瞬间点燃了许多人的味蕾,于是我们就将它带回厦门,邀请更多的酒评人对它进行客观的品鉴。

除夕团圆夜,带上一套“辞旧迎新”礼盒,饮一杯立体多彩的生肖狗标葡萄酒,告别2018,新年钟声敲响时,开一瓶憨态可掬的生肖猪标葡萄酒,见证2019的到来。

而另一款“好事成双”红酒礼盒里娇憨却又优雅的猪的背影,偏着头,凝视着身旁满满一篮葡萄,欢欣喜悦之情跃然纸上。丰满的身躯,敦实的臀部,俏皮卷曲的小尾巴,无不显示出丰收的快意和对岁月静好的满足。两瓶猪标礼盒寄托着对2019猪年美好的期望,也赋予好事成双的暖意浓浓的新年祝福。

【话鲜要点】

- 1、法国酒庄直采,原瓶原装进口;
- 2、色拉子被称为“红葡萄酒王子”,酒色浓郁,口感浓烈丰富,带有黑胡椒和薄荷的香气。

● Sunfreesia元喜荟色拉子珍藏红葡萄酒(猪年限量)750ml

价格:79元/瓶

● “辞旧迎新”红酒礼盒

Sunfreesia元喜荟色拉子珍藏红葡萄酒(猪年限量)750ml*1

Sunfreesia元喜荟西拉红葡萄酒(狗年限量)750ml*1

价格:138元/盒

● “好事成双”红酒礼盒

Sunfreesia元喜荟色拉子珍藏红葡萄酒(猪年限量)750ml*2

价格:138元/盒



“辞旧迎新”红酒礼盒



“好事成双”红酒礼盒

曾被进贡的好鸡 绝非浪得虚名

唐代时,河田鸡曾作为斗鸡进贡;乾隆 1753 年,汀洲县志记载河田鸡“冠状如鹿、肉质鲜美”;2006 年,长汀河田鸡获得国家地理标志产品保护,并作为客家大菜获评“闽西八大鲜”之一。这个老家位于福建长汀的河田鸡即便获得殊荣,却因交通不便利,而鲜为人知,不过也正是如此,河田鸡才没有与其他外来品种杂交,保留了纯正的河田鸡品种。现在这样的千古名鸡正式走进我们的餐桌,成为大伙儿健康三餐的一部分

元初肉铺的河田飞鸡便是来自长汀县国家级河田鸡保种场,是第 11 代有基因族谱的纯种河田鸡。来自网易 CEO 丁磊和美团 CEO 王兴共同投资保护的长汀河田鸡保种场,并获得《舌尖上的中国》《风味人间》总顾问沈宏非倾力推荐。所以,你吃到的名鸡可不是一般的名鸡,它有完善的基因管理系统,更生态、健康的养殖方式,甚至每只鸡都有配种记录和家系信息。

品种纯正,“冠状如鹿,三冠三叉”是纯正河田鸡独有的特点。

- 三黄(黄嘴、黄羽、黄脚)、三黑(黑颈、黑翅、黑尾)、三叉冠
- 形体丰满,皮薄骨细,肤色金黄
- 每只皆有基因标识、配种记录和家系信息

何为动物福利?是让动物在健康快乐的状态下更高质量的生活,从而使它不仅身体更健康,心情也更愉悦。

这款河田飞鸡采用山林散养的方式养殖。“它们平时都在林子里活动,林子里的青草、松针、嫩叶、虫子和土壤内的天然矿物质是它们的主要食料,我们也会按照一定的配比喂非转基因稻谷、玉米等粗粮”,这里的养殖人张大姐介绍说。张大姐在养殖场养鸡已经五六个年头了,对河田鸡的习性可以说是非常了解。

“它们平时就生活在这个林子里,想吃就吃想睡就睡,没事儿就晒晒太阳找找虫子吃,时不时和同伴们嬉戏打闹一会儿,可以说是很快活,所以它们不怎么生病,抵抗力远高于室内养殖的洋鸡或者室内土鸡。”真不要小看这河田飞鸡的运动量,曾经用机器测算,它不仅每日日踱一万步以上,还会飞上树梢,可以说是名副其实的运动健将,货真价实“跑步鸡”,所以才叫它“河田飞鸡”。因为长汀县独特的地理环境,山林散养,同时五谷杂粮喂养还适当补充野菜、昆虫,使得河田飞鸡牛磺酸含量较高。

一人食、两人份、家庭烹饪我们都有很多人说小鸡炖蘑菇,鸡肉好吃,蘑菇也香,殊不知鸡必须足月出栏才有营养,养足时间的鸡才能够积淀小分子风味物质,这样炖出来的鸡汤浓郁香醇,才有所

谓的“芳香物质”。我们选择了足月出栏,适合白斩、干蒸的 120 天河田飞鸡,也同时选择适合炖汤、盐酒的 180 天河田飞鸡,两种天数,四种规格给到顾客更多样化的选择。

有四分之一,靠腿、靠翅,满足小家庭和一人食,也有半只装,适合两人份,还有整只装,炖汤之选。所以,如果担心半只装一次吃不完,那就买四分之一的尝尝,如果担心半只宴客不地道,那就买整只的炖汤。鸡肉嫩滑,不柴不干,感觉拿来手撕鸡也不错,鸡骨头可以拿起来啃,骨髓香浓。养足时间的土鸡,真是风味足。

【话鲜要点】

1. 传承第 11 代纯种河田鸡基因,足日出栏,发育成熟,体型丰满;
2. 山林散养,自由奔跑,树上栖息,喂食玉米,稻谷等谷物,林间野菜、昆虫是营养加餐;
3. 网易 CEO 丁磊和美团 CEO 王兴共同投资保护的长汀河田鸡保种场,并获得《舌尖上的中国》《风味人间》总顾问沈宏非倾力推荐。

河田飞鸡

不仅日踱一万步,而且还会“飞”

烹饪一只好鸡



- 精选 180 天河田飞鸡,凝聚岁月精华,肌间贮积适量脂肪
- 营养滋补,浓郁香醇
- 月子首选,老人、儿童滋补佳品

准备材料:河田飞鸡、香菇、盐、味精、清水、料酒等

制作步骤:

1. 把准备好的材料导入炖盅,倒入适量的清水;
2. 用白棉纸湿水后封上盅口,将汤盅放入蒸锅里,旺火炖 20 分钟;
3. 改中火慢炖 2 小时后出锅。



- 严选 180 日龄河田飞鸡,鲜嫩口感与浓郁鸡味兼具
- 客家经典菜式,酒香四溢,回味无穷
- 在家就能做出的酒楼大菜

准备材料:河田飞鸡、客家酒酿、盐、姜片、葱段

制作步骤:

1. 整鸡洗净,放置沥干,放入锅中,加入葱姜,小火煮 30 分钟,捞起放入冰水冷却;
2. 倒酒备用,将鸡切块,放入焖煲,加盐、酒、姜片、葱段,小火焖 10 分钟即可;
3. 煮鸡的汤汁撇去泡沫,还可以煮面哟!



- 优选 120 日龄河田飞鸡,发育成熟,体型丰满,鲜香嫩滑
- 1/4 只便利分装,简单干蒸风味即现
- 小家庭轻松烹饪,婴儿辅食可用,健身达人好食材

准备材料:河田飞鸡、盐、姜、葱

制作步骤:

1. 整鸡洗净,用盐、姜、葱均匀涂抹鸡身,腌制半小时左右;
2. 将鸡放入烧开水的蒸锅中,蒸 20 分钟左右;
3. 取出蒸好的鸡改刀切块装盘,将鸡汁淋在切好的鸡块上即可。



为啥粒粒皆辛苦？（连载四）



▲ 高高，元初副总裁，两个孩子的父亲。

我们家的妈妈和别人的妈妈一样絮叨。哥哥吃饭的时候，她都会再三要求：小心，注意节省，不要掉下哪怕是一颗饭粒。哥哥也和所有的孩子一样，在呀呀学语时就背过“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”。可是，妈妈说归说，

哥哥背的诗继续背，该掉的饭粒照样掉。妈妈很节俭，也爱报怨。每当哥哥吃饭掉饭粒，她都要说上一顿。饭粒若是掉在衣服上，那还好；若是掉在地板上，万一再不小心用脚踩过，妈妈的报怨能持续十五分钟。

这样的情况发生多次后，有一天睡前，我给哥哥讲我小时候干农活的经历。我先介绍，种甘蔗时甘蔗苗要怎样放在土里，收花生的时候要怎样摘花生才最省力，种地瓜的时候地瓜苗要怎样插到地里等等，最后就说到有年夏天我割稻子时被镰刀割到脚趾头的事。

每年暑假，我和伯伯叔叔，都要帮助家里收割春天种下的稻子。稻子割倒后，要第一时间把谷子打下来，让稻草在烈日下晒上几天，然后挑干稻草回家。等地里收拾干净了，我们又再和父母一起，把晒干的稻田用犁翻开，泡上水，重新打烂了，再插上新的秧苗。所有这一切，都是在南方七八月的烈日下进行，一点都不能耽搁。如果迟割了稻子，万一赶上台风天，强风可以吹倒稻子，让饱满的、泡在水中的谷粒迅速发芽。

15岁左右，七月的一个中午，没

有一点风，我站在水田里，右手拿着锋利的镰刀，左手抓住了一把稻子，干了一上午的活，开始有点眩晕，或许是中暑了。尽管如此，我手上的动作并没有减缓。在某一时刻，我斜斜地把镰刀伸向左下方，镰刀尖插入水田里。就在我右手用力向上拉割断稻子时，感觉到左脚大拇指一阵剧痛，瞬间就见到水里冒出红色的血来。我不知道是该伤心还是该开心，伤心的是受伤了，开心的是今年夏天的农活是不用干了。

哥哥皱着眉头听完了我的讲述。我还说，在我做过的农活里，我最学不会的是插秧。插秧却是我的爸爸和爷爷最拿手的本事。我演示给哥哥看：两腿叉开，弓着腰，左手拿着一把秧苗，手肘支在膝盖上面，右手从左手分出几棵秧苗，插到地上去。每一排插六株，要求横、竖、对角都要整齐。我告诉哥哥，整齐是很关键的，将来需要摸田里的杂草，秧苗如果不整齐，人在田里移动的时就会踩到秧苗。

哥哥看着我做，觉得这是天底下最容易的活。于是跟我说：这很简单，插完一排，后退一步。我说：确实简

单，你做给我看。哥哥高兴地下了床，开始模拟插秧。插了六株，后退了一步。我夸他插得好，他就直起身子。

我说：先别结束，你才刚开始，你把咱们家客厅这么大地方的秧插好了才结束。哥哥说：这么大地方呀？我说：咱们家的厅很小。爸爸小时候要在太阳底下插秧，水里还常常有水蛭咬、吸血，你才插满这么小的地方，没有太阳没有水蛭，太容易了。哥哥说：好。

又坚持了一会儿，直起腰来，说腰酸。我说：是啊，腰会酸。

哥哥又说：屁股会撞到墙。我说：是啊，爸爸小时候还一屁股坐到水田里了呢。

等哥哥插完了秧，我又说了一遍“粒粒皆辛苦”，哥哥一直点头。这下，道理更容易明白，印象也深刻多了。

编者手札：

春节团圆的仪式感不可或缺，家家户户必然鸡鸭鱼肉样样齐全，但往往剩菜剩饭也多。在日常中生活的学习便是对孩子最好的教育，即便是过年，也不能过度贪食或者浪费哦！

元初新鲜事

王牌榴莲甜品在冬天宠幸你 元初食品品类店“一大波榴莲”正式开业

冬至日，南方人要吃汤圆，北方人要吃饺子，榴莲控们摇摇头说，怎么能错过榴莲呢！于是在这个吃货争执不下的日子，2018年12月22日冬至，元初食品首家品类店——一大波榴莲（中华城店）正式开业了！红火的开榴莲仪式后，阵阵榴莲香气引来了无数榴莲控在现场排起长龙，争相品尝元初爆款榴莲汤圆，以及一大波真材实料的美味榴莲甜品。

地址：思明南路195号中华城北区负一楼B010（老凤祥出入口，教堂斜对面）



新年新征程，向“成为全球一流的优质食品企业”的愿景前进

元初食品加拿大公司、北美研发中心正式揭牌

温哥华当地时间2019年1月1日，元初食品加拿大公司以及元初食品北美研发中心在加拿大温哥华正式揭牌，落地生根，蓄势待发！

继2017年10月与德国百年企业胡培顿公司在德国汉堡共同建立“元初食品欧洲研发中心”之后，此次又在加拿大温哥华设立了北美研发中心，标志着元初商品开发的国际化进程又迈出了坚实的一步。未来，国内的顾客们将享受到更多国际标准、全球直采的好商品。

基于近20年的亚洲食品出口经验和资源以及7年打磨的中国新零售业态基础，元初食品加拿大也将将在北美开拓建设新零售渠道，为北美亚裔和当地民众带去质优价实的健康三餐食品和温馨透明的邻里互信专业服务。

北美元初创始伙伴的下一代年轻人们为公司和研发中心亮相揭牌，开启了元初的海外新征程。元初食品加拿大公司在开业之初也向当地慈善机构Food·Bank捐献了一小笔善款，表达了元初愿意与社会各界共创更美好的世界的心愿。

喝酒要喝放心酒 买放心酒来元初就对了 元初食品获“厦门市放心酒示范(连锁)店”授牌

过年总要喝上几杯，不管红的、白的、哪国的，一定要是真的，喝酒要喝放心酒。2018年11月，厦门元初食品新增17家门店获评第三批“厦门市放心酒示范(连锁)店”荣誉称号。截至当日，元初食品厦门区域共计46家门店均获“放心酒”示范店授牌，是厦门市唯一一家所有门店均有“放心酒”标识的示范企业。

